Впровадження HACCP

Програми-передумови є основою системи харчової безпеки, яка базується на аналізі ризиків і контролю критичних точок (HACCP).

20 вересня 2016 року набув чинності розділ VII Закону України «[Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80)», де зазначено, що у всіх операторів ринку харчових продуктів мають бути **обов’язково впровадженні** програми-передумови системи НАССР протягом наступних 3-х років. При цьому мораторій на перевірки бізнесу закінчився 31.12.2018 року, а кінцевий термін впровадження вимог законодавства – 20 вересня 2019 року.

Що буде з тими підприємствами, що не встигнуть впровадити вимоги программ-передумов HACCP?

Контроль за виконанням вимог законодавства покладено на Державну Службу України з Питань Безпечності Харчових Продуктів та Захисту Споживачів (Держпродспоживслужбу). У разі виявлення порушень у ході проведення планових чи позапланових перевірок, державні інспектори мають право:

* Видати «**Припис на усунення порушень**» зі списком порушень та вимогами по термінам їх усунення;
* **Накласти штраф** (від 25 до 100 тис. грн);
* Тимчасово або повністю **зупинити роботу** підприємства;
* **Збільшити частоту інспектувань** та аудитів, змінивши категорію ризику діяльності підприємства.

Що будуть перевіряти державні інспектори

Перелік питань, які будуть перевірятися затверджено [Наказом №446](http://search.ligazakon.ua/l_doc2.nsf/link1/RE33951.html) та [Наказом №447](http://search.ligazakon.ua/l_doc2.nsf/link1/RE33934.html) Мінагрополітики від 08.08.2019. Вичерпний список вимог можна переглянути у [Наказі №590](http://search.ligazakon.ua/l_doc2.nsf/link1/RE22016.html" \t "_blank) від 1.10.2012, нижче ми розглянемо ці вимоги дуже стисло.



1. Планування виробничих та допоміжних приміщень.

Перевірка планування потоків руху персоналу та продуктів на предмет перехресного забруднення. Вплив ґрунту та навколишнього середовища на безпечність продуктів.



2. Територія, обладнання та технічне обслуговування.

Стан облаштування території, стан дверей, підлог та стін виробничих приміщень. Інспектори перевірять чи калібрується обладнання згідно специфікацій.



3. Планування та стан комунікацій.

Перевірка наявності діючої вентиляції, стану систем водопостачання та водовідведення. Належне освітлення виробничих зон.



4. Безпечність матеріалів для переробки харчових продуктів.

Державні аудитори перевірять, яка саме вода використовується у приготуванні харчових продуктів, льоду та пару, чи всі допоміжні матеріали є безпечними.



5. Чистота поверхонь, процедури прибирання приміщень.

Перевірка миючих засобів, частоти та графіку прибирань. Інспектор перевірить де саме зберігаються засоби для прибирання та інвентар.



6. Здоров’я та гігієна персоналу.

Перевірка медичних книжок, наявності спецодягу та проведення гігієнічного навчання. Наявність правил миття рук, паління, відвідування туалетів.



7. Поводження з відходами виробництва.

Державний інспектор перевірить, де накопичуються та як саме утилізуються відходи виробництва. Наявність та маркування контейнерів для відходів, їх миття та дезінфекція.



8. Контроль шкідників.

Буде перевірено яким способом підприємство запобігає проникненню шкідників на територію потужності, чи розроблені засоби профілактики та боротьби зі шкідниками.



9. Зберігання та використання токсичних речовин.

Якщо на підприємстві використовуються токсичні сполуки, то інспектор перевірить чи розроблені правила приймання, зберігання та застосування цих речовин.



10. Контроль постачальників.

В ході аудиту будуть перевірені процедури моніторингу ризиків та вхідного контролю харчових продуктів, отриманих від постачальників.



11. Зберігання та транспортування.

Інспектор перевірить умови зберігання продуктів, контроль за строками придатності та температурні режими транспортування готової продукції.



12. Контроль технологічних процесів.

Перевірка ключових параметрів технологічних процесів, наявності контрольних точок та процедур контролю за невідповідними харчовими продуктами.



13. Маркування харчових продуктів.

Аудитор проінспектує маркування для готової продукції, наявність строків зберігання та дати виробництва продукції.

**Хто повинен запровадити систему НАССР?**

Розробити, увести в дію та практично застосовувати процедури, засновані на системі НАССР повинні оператори ринку.

Хто це такі? Це суб’єкти господарювання, що провадять діяльність із метою чи без мети отримання прибутку, в управлінні якого перебувають потужності, на яких здійснюється первинне виробництво, реалізація та/або обіг харчових продуктів/інших об’єктів санітарних заходів. Також до операторів ринку відносяться агропродовольчий ринок, фізичні особи, якщо вони провадять діяльність із метою чи без такої отримання прибутку і займаються виробництвом та/або обігом харчових продуктів або інших об’єктів санітарних заходів.

Зазначається, що операторам ринку було визначено перехідні періоди для переорієнтування на нові вимоги. Зокрема, для потужностей, у складі яких є необроблені інгредієнти тваринного походження (крім малих потужностей), – через три роки з дня, наступного за днем опублікування цього закону – з 20 вересня 2017 року. Для потужностей, які провадять діяльність з харчовими продуктами, у складі яких відсутні необроблені інгредієнти тваринного походження (крім малих потужностей), – через чотири роки – з 20 вересня 2018 року.

Для малих потужностей встановлено перехідний період в п’ять років – з 20 вересня 2019 року. У переважній більшості суб’єкти господарювання, які надають послуги харчування в освітніх закладах відносяться саме до цієї категорії.

**Перелік документів системи HACCP (ХАСП)**

**які необхідно розробити та впровадити оператору ринка харчової продукції для успішного проходження державних перевірок від Держпродспоживслужби**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№** | **Документ системи** | **Умовна група документів** |
| 1 | Звіт з діагностичного аудиту | Початкові елементи НАССР |
| 2 | Наказ про створення групи НАССР |
| 3 | Положення про групу НАССР |
| 4 | Лист-зобов’язання вищого керівництва |
| 5 | Наказ про проведення навчання |
| 6 | Протокол про проведення навчань (наприклад – сертифікат) |
| 7 | Політика у сфері безпечності харчової продукції |
| 8 | Цілі у сфері безпечності харчової продукції |
| 9 | Теми засідань групи НАССР |
| 10 | Протоколи зборів групи НАССР |
| 11 | Організаційна структура |
| 12 | Робочі інструкції |
| 13 | Посадові інструкції |
| 14 | Інструкція для відвідувачів |
| 15 | Графік прибирання і реєстрація | Журнали (протоколи) та переліки |
| 16 | Журнал контролю технологічних процесів |
| 17 | Журнал реєстрації дезінсекції і дератизації |
| 18 | Журнал реєстрації ремонтних робіт |
| 19 | Журнал обліку крихких і тих, що б’ються предметів |
| 20 | Перелік інвентаря для прибирання |
| 21 | Перелік мийних і дезінфікуючих засобів |
| 22 | Перелік постачальників/виробників |
| 23 | Журнал відвідувачів |
| 24 | Журнал здоров’я |
| 25 | Перелік співробітників, що проходять медогляд |
| 26 | Описи сировини | Описи “Скелет ХАСП” |
| 27 | Описи продукції |
| 28 | Описи пакувальних матеріалів |
| 29 | Технологічні карти/інструкції |
| 30 | Блок-схеми виробництва |
| 31 | Протокол аналізу небезпечних факторів |
| 32 | План(и) НАССР |
| 33 | Методика визначення критичних контрольних точок (ККТ) | Методики |
| 34 | Протокол визначення критичних контрольних точок (ККТ) |
| 35 | Методика моніторингу критичних контрольних точок (ККТ) |
| 36 | Методика управління протоколами |
| 37 | Методика управління документацією |
| 38 | Програма-передумова системи НАССР щодо належного планування виробничих, допоміжних та побутових приміщень | **Програми – передумови (ППУ)** (санітарні норми та правила)      основні умови безпечності харчових продуктів та діяльність, необхідні для підтримання гігієни навколишнього середовища у всьому харчовому ланцюгу і придатні для виробництва та постачання безпечних кінцевих продуктів і безпечних харчових продуктів для споживання людиною, а також поводження з ними |
| 39 | ППУ щодо стану приміщень, обладнання, проведення ремонтних робіт, технічного обслуговування обладнання, калібрування, а також заходів щодо захисту харчових продуктів від забруднення та сторонніх домішок |
| 40 | ППУ щодо планування та стану комунікацій (вентиляції, водопроводів водопостачання та водовідведення, електро- та газопостачання, освітлення тощо) |
| 41 | ППУ щодо безпечності води, льоду, пари, допоміжних матеріалів для переробки (обробки) харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами |
| 42 | ППУ щодо чистоти поверхонь, процедур прибирання виробничих, допоміжних, побутових приміщень та інших поверхонь |
| 43 | ППУ щодо здоров’я та гігієни персоналу |
| 44 | ППУ щодо поводження з відходами виробництва та сміттям, їх збору та видалення з потужності |
| 45 | Програма-передумова системи НАССР щодо контролю за шкідниками, визначення виду, запобігання їх появі, засобів профілактики та боротьби |
| 46 | Програма-передумова системи НАССР щодо безпечного зберігання та використання токсичних сполук та речовин |
| 47 | ППУ щодо специфікації і контролю постачальників |
| 48 | ППУ щодо зберігання та транспортування |
| 49 | ППУ щодо контролю технологічних процесів |
| 50 | ППУ щодо маркування харчових продуктів та поінформованості споживачів |
| 51 | Документована процедура щодо ідентифікації та простежуваності | Постійно діючі процедури НАССР |
| 52 | Документована процедура щодо коригувальних дій |
| 53 | Протокол оцінки компетентності персоналу |
| 54 | План і протокол проходження навчання персоналом |
| 55 | Документована процедура проведення внутрішніх аудитів | Система постійного поліпшення (внутрішні аудити) |
| 56 | Наказ про проведення внутрішніх аудитів і призначення групи ВА |
| 57 | План-графік проведення внутрішніх аудитів |
| 58 | Програма проведення внутрішніх аудитів |
| 59 | Опитувальна анкета для внутрішніх аудитів |
| 60 | Звіт за внутрішнім аудитом |
| 61 | Бланк (або протокол(и) за наявності факту) невідповідності |
| 62 | Зведена таблиця матричного аналізу невідповідностей |
| 63 | Бланк (або протокол(и) за наявності факту) коригувальних дій |

Роз’яснення Головного управління ДПСС в Чернігівській області щодо загальних питань впровадження системи НАССР

Впровадження НАССР необхідне для зниження ризиків, які пов’язані з харчовими отруєннями споживачів, для удосконалення харчових продуктів та процесів їх виробництва, а не тільки для дотримання вимог законодавства.  
**НACCP – Hazard Analysis Critical Control Points** – система аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках – міжнародно визнаний метод виявлення та управління ризиками, пов’язаними із безпечністю харчових продуктів. Це система управління, в якій безпечність харчових продуктів досягається шляхом аналізу та контролю небезпечних факторів біологічного, хімічного та фізичного походження починаючи від сировини до обігу та споживання готової продукції.  
   
Нормативно-правові акти, які зобов’язують операторів ринку розробити та впровадити систему НАССР:

* [Закон України № 771 «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів»](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80/ed20180120) (ст.20, 21);
* [Закон України № 2042 «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров’я та благополуччя тварин»](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2042-19);
* [Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України № 590 від 01.10.2012 «Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР)»](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1704-12);
* [Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України № 41 від 06.02.2017 «Про затвердження форми акта, складеного за результатами аудиту щодо додержання операторами ринку вимог законодавства стосовно постійно діючих процедур, що засновані на принципах системи аналізу небезпечних факторів»](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0357-17);
* [Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України № 42 від 06.02.2017 «Про затвердження форми акта, складеного за результатами проведення планового (позапланового) заходу державного контролю стосовно додержання операторами ринку гігієнічних вимог щодо поводження з харчовими продуктами»](http://search.ligazakon.ua/l_doc2.nsf/link1/RE30226.html);
* [Постанова Кабінету Міністрів України №896 від 31 жовтня 2018р. «Порядок визначення періодичності здійснення планових заходів державного контролю відповідності діяльності операторів ринку (потужностей) вимогам законодавства про харчові продукти, корми, здоров’я та благополуччя тварин, які здійснюються Державною службою з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів, та критерії, за якими оцінюється ступінь ризику від її провадження»](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/896-2018-%D0%BF).